

Notre sélection gourmande

A` partager avec l'apéritif

- Planche de charcuterie 16.00 €
- Terrine de campagne maison 12.00 €

Pour commencer ...

- Crémeux de potimarron aux gambas rôties éclats de châtaignes 14.50 €
- Pressé de paleron de bœuf aux herbes 13.50 €
- Œuf en meurette fondue de blettes 12.50 €
- Crouste aux morilles à la bière ambrée 15 €
- Escargots en persillade, crème d'ail et dès d'os à moelle rôtis 15.50 €

Ensuite :

- Cœur de ris de veau en cocotte, sauce aux girolles 34.00 €
- Burger « Beefy » mayonnaise au lard grillé et vieux cheddar 19.50 €
- Carré d'agneau délicatement fumé dans son jus aux pleurotes 29.50 €
- Dos de turbot grillé sauce tartare citronnée 29.00 €
- Entrecôte grillée sauce vigneronne 31.00 €

Un plaisir à savourer en duo au choix (prix pour 2 personnes)

- Travers de porc, sauce barbecue 45.00 €
- Côte de bœuf grillée sauce béarnaise 1.2 kg 68.00 €

Parce que le Chef Ludo vient du Nord, il ne pouvait pas résister à l'envie de vous faire découvrir un classique de sa région, le maroilles chaud et ses mouillettes 8 €

Pour une touche finale en beauté, laissez-vous tenter par :

- Poire pochée sauce aux saveurs de vin chaud, arlette croustillante 10.00 €
- Tarte fine aux pommes glace vanille, caramel au beurre salé 12 €
- Café gourmand 11 €
- Digestif gourmand 16 €

Et aussi ou encore à partager à 2 :

- Craquant de chocolat mascarpone, sirop d'érable et cacahuètes grillées 16.00 €
- L'authentique tiramisu au café 15.00 €

Menu du jour disponible du lundi au vendredi midi,

non proposé le week-end et jours fériés (entrée, plat et dessert 24.50 €)